

食物栄養学科栄養調理コース カリキュラムツリー(2020年度教育課程による)

学年		1年		2年		
区分	前期	後期	前期	後期		
専 門 科 目	と食 環 生 活	健康管理概論		環境と健康	公衆衛生学	調理師として必要な専門知識と安全で安心な料理が提供できる
	食品と栄養の 特性品の 安全と衛生	食品学 I	食品学 II	食品の流通と消費	食品加工学実習	
		栄養学総論		応用栄養学		
	調理理論と食文化概論	食品微生物学	食品衛生学	食品衛生対策 衛生関連法 食品衛生学実験		
			調理概論	調理科学	献立作成	
	調理実習	食文化概論	調理の種類と操作			
				給食施設・設備		
	デ ィ ノ ト コ ー	調理学実習 I	調理学実習 III	調理学実習 V	製菓実習	
		調理学実習 II	調理学実習 IV		調理学実習 VI	
	健 康 と 福 祉		調理学実習 VII		総合調理実習 I 総合調理実習 II	
		テーブルコーディネーター・マナー				
関 連 科 目	フードマネジメント		フードコーディネーター各論			
	臨床医学各論 V					
	アウトドア演習		健康ランニング			
	生活介護論	社会福祉 III				
	社会福祉 I	社会福祉 II				
		発達心理学				
		豪州医療福祉研修				
	情報リテラシー I	情報リテラシー II		食育インストラクター特論		
			新調理システム特論			
		海外食生活事情	インターンシップ I	栄養調理特論		
		ボランティアワーク				
		特別研究				

 学科必修科目
 調理師取得に必要な科目
 フードコーディネーターに必要な科目
 その他、該当科目を履修することにより介護職員初任者研修・テーブルコーディネーターの資格も取得可能です(学生便覧参照)。
色がついていない科目は本学で調理師を目指す人が学んで欲しい科目です。